

平成 28 年度食育推進校事業<富士南中学校>

<稲作体験>

地区の農家さんの協力で、1年生の有志が稲作を体験しました。

農家さんから、この地区では近くに流れる富士川の恩恵で、良質な米が育ち、高価値で取引された、というお話を聞きました。生徒たちは裸足で田んぼに入り、昔ながらの道具を使って、丁寧に苗を植えていきました。

稲が実ると、鎌を使って刈り取り作業を行いました。

【実施日】 田植え：5月8日（日曜日）、稲刈り：9月4日（日曜日）

【協力】 遠藤肇さん



田植えの様子



稲刈りの様子

<土鍋で炊き込みご飯作り>

1年生が各クラスで班ごとに、地元で採れる農作物等を具材として取り入れたオリジナルの炊き込みご飯を考案しました。

農協女性部の方々から、地産地消のお話や、お米の磨ぎ方、ご飯の炊き方の説明を聞き、調理実習に臨みました。実習には保護者の方にもご協力いただきました。お米は稲作体験で収穫した新米を使い、土鍋で炊きました。

【実施日】 9月～11月

【講師】 農協女性部のみなさん

【内容】 地域食材の学習、農協女性部さん考案炊き込みご飯の試食、炊き込みご飯の調理実習



農協女性部の方から地産地消の説明



炊き込みご飯の調理実習の様子



炊き上がった炊き込みご飯

<非常食の試食>

11月10日(木曜日)、3年生の給食委員が、非常食に関する講話を聞き、非常食の試食を行いました。試食した12種類の非常食の中から給食委員によって選ばれた、さつまいもの甘煮・さばのみそ煮・中華風ミートボール煮の3種類は、11月22日(火曜日)防災訓練にて、3年生全クラスで試食を行いました。



非常食を試食する様子



数種類の非常食を試食

<炊き込みご飯アレンジレシピ「みなみごはん」の給食提供>

1年生が家庭科の授業で考案したオリジナルの炊き込みご飯は、クラス内で人気投票が行われました。各クラスで1番人気だったものの内の一つが、給食用にアレンジされ、12月8日(木曜日)、ふるさと給食の日に合わせ、「みなみごはん」として提供されました。

【みなみごはんの具材】ちりめん干し(田子浦のしらす)、ベーコン、にんじん、椎茸(学区内で生産されているもの)



給食に登場した「みなみごはん」



「みなみごはん」



地元食材を味わう様子

平成 28 年度食育推進校事業〈富士第二小学校〉

< 稲作体験を行いました >

5 年生が、地区の農家さんの協力により稲作を体験しました。

5 月に、児童は列になって順番に田んぼに入り、地域の方々の指導の下、歓声を上げながら田植えに励みました。

9 月には、鎌を使って稲を刈り取りました。収穫した稲は三校合同イベント等の食育事業での試食や調理実習で使用したほか、藁を使った正月のお飾り作りも行いました。

【実施日】 田植え：5 月 12 日（木曜日）、稲刈り：9 月 9 日（金曜日）

【協力】 笹山富雄さん他 地域のみなさん



田植えの様子



稲刈りの様子



藁を干す様子

< 「スイーツがんも」の出前授業を行いました >

6 月 24 日（金曜日）、3 年生が社会科授業の一環として、富士市の特産品である「スイーツがんも」（味がんも）について学びました。学区内で大豆製品の製造加工をしている丸喜食品株式会社の佐野美香子社長を講師に招き、大豆から豆腐やがんもを製造する方法や、スイーツがんもの特徴などのほか、工場における安全への取組などについても解説していただき、がんもの試食を行いました。

【講師】 丸喜食品株式会社 社長 佐野美香子さん

その後、富士第二小学校、富士南小学校、富士南中学校の三校で、「ふるさと給食の日」に合わせ、給食に「スイーツがんも」が提供されました。



食品を扱う際の注意点を説明する様子



水でふやかす前後の大豆を確認



スイーツがんも試食の様子

<「スイーツがんも」とは>

「スイーツがんも」は、富士地域で100年以上前から作られてきた甘口のがんもどきで、豆腐に野菜、ゴマ等を加えて混ぜ、砂糖で甘く味付けして揚げたものです。静岡県豆腐油揚商工組合富士市部によって、「富士スイーツがんも」の名前で富士ブランドに認定されています。豆腐店により、「甘口がんも」、「味がんも」等の商品名で、スーパー等で販売されています。



スイーツがんも

<PTA 主催「三校合同イベント みのりの秋!食育文化祭」を行いました>

11月6日(日曜日)、富士南中学校区の小中学校三校のPTAが主催する「三校合同イベント」において、平成28年度食育推進校・食育推進地区事業の展示や体験活動、試食を行いました。児童、生徒、保護者、地域の方々に食育について楽しく学んでいただきました。

【講師】以下順不同

アベイル洋菓子店 四條武司さん

日本茶インストラクター 柿島由和さん

日本茶インストラクター 勝又千春さん

マックスバリュ東海株式会社 滝野泉さん

うめロク商店 鈴木剛さん



魚のおろし方見学の様子



お米の試食の様子



かつを節削り体験の様子



お茶のいれ方教室の様子

平成 28 年度食育推進校事業<富士南小学校>

<野菜の栽培体験>

5月19日(木曜日)、2年生の児童が、地元の農家さんの指導により、野菜苗の植え付けを行いました。

児童は、植え付けの方法や水のやり方などのお話を聞き、個々の鉢に自分が選んだ夏野菜の苗を植えました。夏休み前には、野菜が実り、それぞれ収穫を行いました。

10月には冬野菜の植え付けを行い、1月に収穫を行いました。

【講師】 諏訪部弘さん



野菜の植え方の説明を聞く児童



プランターに苗を植えつける様子



植えた苗に水をやる様子

<エコ・クッキング>

6年生を対象として、エコ・クッキングナビゲーターを講師に招き、エコ・クッキングを行いました。

エコ・クッキングとは...

『環境のことを考えて「買い物」や「料理」、「かたづけ」をすること』

エネルギーを大切に使ったり、ゴミを減らしたりすることが環境をよくすることにつながります。

※エコ・クッキングは東京ガス(株)の登録商標です。

【実施日】7月上旬

【講師】静岡ガス株式会社 エコ・クッキングナビゲーター

【内容】エコ・クッキングに関する講話、調理実習(エコのみやき)

東京ガス: 炎の食情報サイト「エコ・クッキング」別ウィンドウ



ナビゲーターの指導で調理を行う様子



食材を無駄なく使う



エネルギーを無駄にしないよう火加減に注意